



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UNB
FACULDADE UNB PLANALTINA – FUP
LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO

WANESSA MARQUES DA CONCEIÇÃO

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E AGRICULTURA FAMILIAR NO COLÉGIO
ESTADUAL JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES (TERESINA DE GOIÁS-GO):
UM OLHAR A PARTIR DOS CONCEITOS DE SOBERANIA E SEGURANÇA
ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

PLANALTINA - DF

2019

WANEISSA MARQUES DA CONCEIÇÃO

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E AGRICULTURA FAMILIAR NO COLÉGIO
ESTADUAL JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES (TERESINA DE GOIÁS-GO):
UM OLHAR A PARTIR DOS CONCEITOS DE SOBERANIA E SEGURANÇA
ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Licenciatura em Educação do Campo da Universidade de Brasília, como requisito parcial para a obtenção do título de Licenciada em Educação do Campo, Habilitação na área de Ciências.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Juliana Rochet

PLANALTINA - DF

2019

WANEISSA MARQUES DA CONCEIÇÃO

**Alimentação escolar e agricultura familiar no Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes (Teresina de Goiás-GO):
Um olhar a partir dos conceitos de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade UnB Planaltina, como requisito parcial para a obtenção do título de Graduação em Licenciatura em Educação do Campo, com habilitação em Ciências da Natureza pela Faculdade UnB Planaltina.

Aprovada em ____ de ____ de ____

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dr.^a Juliana Rochet (Orientadora)

Universidade de Brasília (UnB)

Prof.^a Dr.^a Maria Osanette de Medeiros (Examinadora)

Universidade de Brasília (UnB)

Prof.^a Dr.^a Priscilla Coppola (Examinadora)

Universidade de Brasília (UnB)

PLANALTINA-DF
2019

Dedicatória

A Deus primeiramente por ter me guiado em todos os momentos e proporcionado vencer essa nova conquista.

Dedico este trabalho a minha querida família, meus pais e irmão. Meu pai Deusdete Francisco da Conceição, minha mãe Aparecida Marques de Oliveira e meu irmão Fabrício Marques da Conceição, muito obrigada pela força que me deram desde o início, estando sempre ao meu lado.

Dedico aos meus familiares e amigos que me incentivaram muito nessa jornada.

AGRADECIMENTOS

Neste momento quero agradecer primeiramente a Deus por estar comigo todo o tempo, por ter me guiado e me ajudado sempre que precisei sempre me deu muita força e coragem, só tenho a agradecer.

Agradeço aos troféus da minha vida, minha família que tanto amo e estão a todo o momento, me dando força e coragem pra vencer na vida, sempre a eles meu pai Deusdete, minha mãe Aparecida e ao meu irmão Fabrício. Obrigada por tudo.

Agradeço aos meus familiares e amigos que também sempre me apoiaram e me deram força.

A minha orientadora Juliana Rochet, que realizou este trabalho comigo, pela sua paciência, dedicação e atenção sempre.

Aos professores da LEdoC, pelos aprendizados proporcionados a nós, estudantes do campo.

Aos meus queridos amigos e colegas da LEdoC, pelos grandes e longos dias juntos, em que aprendemos e ensinamos um pouco do conhecimento de cada um; posso dizer que tive uma grande família na faculdade, vocês sempre estarão comigo.

Agradeço a todos que contribuíram para eu estar aqui e ter conquistado tudo isso. O meu muito obrigado.

Resumo

Falar de alimentação saudável e da qualidade dos alimentos requer conhecimento e prática. São muitas variedades de alimentos consumidos diariamente, mas diversas pessoas não sabem de onde os mesmos vêm e como são produzidos. Por meio deste trabalho, percebeu-se que muitos alimentos usados no dia a dia são prejudiciais à saúde, contribuindo para o surgimento ou agravamento de doenças como diabetes, colesterol (LDL), hipertensão, cânceres. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi à realização de uma pesquisa qualitativa na cidade de Teresina de Goiás-GO, no Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes, sobre a alimentação escolar servida aos alunos e sua relação com a agricultura familiar a partir dos princípios da segurança e soberania alimentar. Este trabalho foi realizado a partir de pesquisa bibliográfica e de entrevistas semiestruturadas com os alunos do ensino fundamental II e do ensino médio. Foram também entrevistados o gestor da escola (Diretor), a coordenadora de merenda e merendeiras. Além disso, foram utilizadas as técnicas de grupo focal e observação participante. Como resultado, foi possível observar que o Colégio serve uma alimentação saudável aos alunos, com acompanhamento nutricional, observada a compra de agricultores familiares e a garantia dos princípios da soberania e segurança alimentar. O município ainda enfrenta dificuldades com a compra de produtos frescos, pois não existem muito agricultores familiares na cidade para fornecerem os alimentos.

Palavras chaves: Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, Agricultura Familiar, Alimentação escolar.

LISTA DE SIGLAS

AF	Agricultura Familiar
CAE	Conselho de Alimentação Escolar
CEJSF	Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes
CGPAE	Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
CIBRAZEM	Companhia Brasileira de Abastecimento
CONAB	Companhia Nacional de Abastecimento
COBAL	Companhia Brasileira de Abastecimento
CFP	Companhia de Funcionamento de Produção
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
INN	Instituto Nacional de Nutrição
LEdoC	Licenciatura em Educação do Campo
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MEC	Ministério da Educação
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PNSAN	Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SISAN	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Município de Teresina de Goiás	14
Figura 2 - Frente Do Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes.....	16
Figura 3 - Interior do Colégio 1.....	16
Figura 4 - Interior do Colégio 2.....	16
Figura 5 - Interior do Colégio 3.....	16
Figura 6 - Horta da escola.....	17
Figura 7 - Manual de aquisição de produtos da agricultura familiar, FNDE/PNAE, p 9.	25
Figura 8 - São saquinhos de acerolas, mangas para os sucos, e pacotes de mandioca, de leites para os lanches. As Frutas e mandioca são guardadas assim para melhor conservação.....	28
Figura 9 - Verduras e frutas fornecidas pelos agricultores familiares. Sopa feita com os alimentos da agricultura familiar abobora e beterraba e cheiro verde da horta da escola. E um arroz feito com cenoura beterraba e abobora.....	28
Figura 10 - Cantina do colégio 1	33
Figura 11 - Cantina do colégio 2	33
Figura 12 - Preparação dos lanches.	33
Figura 13 - Bandejas para servir os lanches.	34
Figura 14 - Fila dos alunos para se servirem	34
Figura 15 - Alunos do 6ª ano ao 7ª ano do ensino fundamental	51
Figura 16 - Alunos da 1ª série ao 3ª do ensino médio.	51

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Síntese De Perguntas E Respostas Dos Alunos Do Ensino Fundamental	42
Tabela 2 - Síntese De Perguntas E Respostas Dos Alunos Do Ensino Médio	433
Tabela 3 - Síntese De Perguntas E Respostas Do Diretor.....	45
Tabela 4 - Síntese De Perguntas E Respostas Da Coordenadora De Merenda	46
Tabela 5 - Síntese De Perguntas E Respostas Da Merendeira 1	48
Tabela 6 - Síntese De Perguntas E Respostas Da Merendeira 2	49

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	11
1.1. Minha trajetória até entrar no curso Licenciatura em educação do campo e a decisão com relação ao tema.....	18
1.2. METODOLOGIA.....	20
CAPÍTULO I - Políticas públicas na alimentação escolar: o exemplo do Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes.....	23
CAPÍTULO II - Histórico do paa e pnae e sua relação com a alimentação escolar no município de Teresina de Goiás.....	29
CAPÍTULO III - Os conceitos de Soberania e Segurança Alimentar e sua relação com o Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes.....	36
RESULTADOS DA PESQUISA	40
TABELAS DAS ENTREVISTAS REALIZADAS.....	42
Considerações finais	52
REFERÊNCIAS	54
ANEXOS.....	58
ANEXO I – Cardápios e Receitas	58

INTRODUÇÃO

A alimentação saudável na escola é um direito garantido pela Constituição Federal de 1988¹ e pela Lei nº 11.947², sancionada pelo Presidente da República em junho de 2009.

De acordo com a Lei nº 11.947/2009, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), entende-se que a alimentação escolar é todo aquele alimento servido no ambiente escolar, “não importando sua origem”³. Deve levar em consideração o bem estar dos alunos, o uso dos alimentos variados, que respeitem a cultura, a segurança sanitária, as tradições locais além de hábitos saudáveis de acordo com a faixa etária dos alunos, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável e para o rendimento escolar.

A proposta do PNAE originou-se ainda na década de 1940, quando o então Instituto Nacional de Nutrição defendia a proposta de uma alimentação escolar realizada pelo Governo Federal. No entanto, na época, a ideia não pôde ser concretizada, por falta de recursos financeiros. Assim, só na década de 1950, com a elaboração do Plano Nacional de Alimentação e Nutrição, diante da conjuntura alimentar e do problema da nutrição no Brasil, foi feito um programa de alimentação escolar no âmbito nacional, de responsabilidade pública (FNDE, 2018).

O governo federal repassa a estados, municípios e escolas federais, valores financeiros de natureza suplementar efetuados em 10 parcelas mensais (de fevereiro a novembro) para a cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de educandos matriculados em cada rede de ensino. (FNDE, PNAE, 2019).

A partir da Lei nº 11.947/2009, 30% do valor repassado pelo PNAE deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida pretende

¹ Art. 208 da Constituição Federal: “O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: (...) VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde”.

² Lei que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências

³ Apesar da expressão “não importando sua origem” estar presente na Lei 11.947/2009, problematiza-se sua aplicação. A origem dos alimentos, sua sustentabilidade social e ambiental, bem como sua qualidade em termos biológicos e sanitários, é de fundamental importância para a garantia de uma alimentação saudável.

estimular o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades e melhorar a qualidade da alimentação escolar.

Com a nova lei, os agricultores familiares devem fornecer alimentos saudáveis e de boa qualidade para a comunidade escolar. A agricultura familiar tem um papel muito importante na garantia de uma alimentação saudável, pois é responsável por 70% dos alimentos que chegam à mesa dos brasileiros.

Em se tratando de alimentação saudável, percebe-se no dia a dia de crianças, jovens e adultos um aumento no consumo de alimentos ultra processados⁴, com vencimento prolongado. Os adultos, por exemplo, pelo fato de terem uma rotina extensa de conciliação de casa, família e trabalho, acabam optando pela compra de alimentos mais práticos, que não tomem muito tempo para serem preparados. Assim, aquela comida preparada todos os dias, é em muitos casos, substituída pelos produtos industrializados, como os *fast food*.

A escolha por esses tipos de alimentos acarretou um aumento na porcentagem de sobrepeso e obesidade na realidade brasileira, que atinge mais da metade da população. Em relação a esse assunto trago um levantamento publicado por Jonas Valente, nas Agências Brasil:

Entre os jovens, a obesidade aumentou 110% entre 2007 e 2017. Esse índice foi quase o dobro da média nas demais faixas etárias (60%). O crescimento foi menor nas faixas de 45 a 54 anos (45%), 55 a 64 anos (26%) e acima de 65 anos (26%). No mesmo período, o sobrepeso foi ampliado em 26,8%. Esse movimento foi maior também entre os mais jovens (56%), seguidos pelas faixas de 25 a 34 anos (33%), 35 a 44 anos (25%) e 65 anos ou mais (14%). (VALENTE, 2018, *on-line*)

Uma boa alimentação durante as diferentes fases da vida a partir da infância, adolescência, juventude, fase adulta e terceira idade, determina uma boa qualidade de vida e uma velhice saudável. Além disso, alguns períodos requerem mais atenção, por se tratarem de períodos críticos, pois apresentam necessidades fisiológicas e psicossociais específicas, a exemplo da gestação, parto, período

⁴ De acordo com ministério da saúde, são alimentos industriais, fabricados com cinco ou mais ingredientes, sendo assim pobre nutricionalmente e rico em gorduras, açúcares, calorias, além do sal e dos aditivos químicos, tendo assim, um maior prazo de validade. Esses alimentos podem trazer doenças como, deficiência nutricional, obesidade, diabetes e doenças do coração (hipertensão). Alimentos estes como o sorvete, guloseimas, biscoitos, bolos, cereais matinais, macarrão, temperos “instantâneos”, refrescos e refrigerantes, iogurtes, achocolatados, maionese e molhos prontos, produtos congelados etc., entre outros com aditivos químicos. (Ministério da Saúde, Editora MS, 2016)

perinatal, amamentação, transição alimentar, no período pré-escolar, adolescência e terceira idade.

Pensando numa boa alimentação, são criados programas de segurança alimentar e nutricional, com a inclusão de agricultores familiares, que realizam a produção de alimentos variados, territorializados e, em alguns casos, orgânicos. A grande maioria desses agricultores mora nas zonas rurais (no campo). Segundo a Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativa (2016), o agricultor familiar tem uma relação particular com a terra, com seu local de trabalho e sua moradia, além de uma diversidade produtiva. Assim os agricultores estão ligados àquele local e as suas produções.

Os agricultores familiares fazem parte do abastecimento alimentar do Brasil. De acordo com o Ministério da Agricultura:

Constitui a base econômica de 90% dos municípios brasileiros com até 20 mil habitantes; responde por 35% do produto interno bruto nacional; e absorve 40% da população economicamente ativa do país. Ainda segundo o Censo, a agricultura familiar produz 87% da mandioca, 70% do feijão, 46% do milho, 38% do café, 34% do arroz e 21% do trigo do Brasil. Na pecuária, é responsável por 60% da produção de leite, além de 59% do rebanho suíno, 50% das aves e 30% dos bovinos do país. A agricultura familiar possui, portanto, importância econômica vinculada ao abastecimento do mercado interno e ao controle da inflação dos alimentos consumidos pelos brasileiros. (MAPA, 2016, *on-line*)

Diante desse contexto, me senti mobilizada a entender como estava ocorrendo a aquisição de alimentos da agricultura familiar no Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes, Teresina de Goiás, observando a importância de compreender a qualidade da alimentação escolar a partir dos princípios da soberania e da segurança alimentar e nutricional, de forma a contribuir com as reflexões e práticas que podem repercutir na qualidade da alimentação escolar.

Este trabalho norteia-se por algumas questões de pesquisa: como vem ocorrendo o fornecimento dos produtos da agricultura familiar para alimentação escolar por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na escola? Como vem sendo feita a compra dos alimentos que não são fornecidos pelo programa PNAE? Qual a repercussão da compra da agricultura familiar para a qualidade da alimentação na escola? O que mudou, o que melhorou, o que pode ser aperfeiçoado?

Para responder essas perguntas, buscou-se identificar as visões dos (as) gestores (as) escolares e da nutricionista/coordenadora da merenda na escola; das merendeiras que preparam os lanches para os estudantes e dos alunos em relação aos lanches ofertados. Foram utilizadas técnicas de pesquisa como entrevistas semiestruturadas, grupo focal e observação participante.

- Situando a pesquisa: o Município de Teresina de Goiás e o Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes

Figura 1 – Vista da cidade de Teresina de Goiás



Fonte: Fotos de Wanessa Marques

De acordo com o site da prefeitura municipal, o município de Teresina de Goiás, (2018), é cortado pela GO-118 e está localizado na Chapada dos Veadeiros, nordeste goiano, no Centro-Oeste do Brasil, com uma área de 774.635 km². A população é estimada em 4.000 habitantes e a densidade em 4,5 hab./km².

A cidade de Teresina de Goiás teve início na década de 1960. Esse município surgiu da iniciativa de três homens e duas mulheres, Delfino Szervink, José da Costa, Joaquim de Souza Fagundes, Joaquim Nunes Bandeira e Antônia Francisca Lopes, que decidiram criar um loteamento no entorno de Cavalcante Goiás com Campos Belos, na antiga GO-012.

A vila que começou a se formar pertencia ao município de Cavalcante de Goiás. Em 1968 ganhou a condição de distrito de Cavalcante. Em meados dos anos 1980, foi criada a lei de emancipação de Teresina de Goiás. Em razão do seu rápido crescimento, o distrito foi emancipado em 14 de janeiro de 1988. Recebeu esse nome em razão da padroeira da cidade, Santa Terezinha. (Teresina de Goiás, 2018).

O município é composto de 5 escolas, sendo 3 municipais e duas estaduais, incluindo as escolas das zonas rurais. Além de uma (UBS) um PSF na cidade e outro PSF na zona rural que está em fase de finalização. Possui uma Prefeitura Municipal, Câmara de Vereadores, Secretaria de Educação Municipal, Secretaria de Saúde, Secretaria de Esporte, Secretaria da Juventude, Secretaria de Turismo, um Crás, PET, Campo Gramado, Society e uma Feira Coberta.

O Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes se localiza na Av. Pedro Álvares Cabral, Setor Central. O colégio foi criado pela Lei nº 9.144 de 06/05/1982. Sua inauguração se deu em 28/05/1981, no governo de Ary Ribeiro Valadão. O colégio recebeu o nome de “Joaquim de Souza Fagundes” em homenagem a um dos fundadores do Município.

A escola atende o Ensino Fundamental II do 6ª ao 9ª ano e o Ensino Médio da 1ª a 3ª série. Seu funcionamento se dá nos três turnos, (matutino, vespertino e noturno), com a quantidade de 363 alunos. O colégio conta com o seguinte quadro de funcionários: 13 professoras e 2 professores, sendo que 5 deles são também coordenadores; 2 merendeiras; 3 funcionários de serviços gerais; 2 vigias; 1 gerente de merenda; 1 auxiliar de secretaria; 1 secretária e 1 diretor.

A seguir, fotos do Colégio:

Fonte: Wanessa Marques.

Figura 2- Frente Do Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes



Figura 3 - Interior do Colégio 1.



Figura 4 - Interior do Colégio 2.



Figura 5 - Interior do Colégio 3.



Figura 6 - Horta da escola.



A estrutura física do colégio é composta por dois pavilhões. O primeiro possui duas salas de aula, um laboratório de informática, uma sala para o diretor, uma secretaria, um banheiro masculino e outro feminino, e a cantina; o segundo tem seis salas de aula, um banheiro feminino e outro masculino. Além destes dois pavilhões, há uma sala onde fica a coordenação pedagógica e os professores. No pátio do colégio há uma quadra de esportes e uma horta.

O texto está dividido em três capítulos, além da introdução, justificativa e metodologia. O primeiro capítulo apresenta as políticas públicas de alimentação, trazendo como exemplo o Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes. O segundo capítulo aborda o histórico do PAA e do PNAE, falando da sua relação com

alimentos dos Colégios de Teresina de Goiás. O terceiro capítulo enfoca o conceito de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

1.1. MINHA TRAJETORIA ATÉ ENTRAR NO CURSO LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO E A DECISÃO COM RELAÇÃO AO TEMA

Sou Wanessa Marques da Conceição, tenho 28 anos, moro na cidade de Teresina de Goiás desde meu nascimento, em 1990, com minha família. Conclui o ensino médio Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes no ano de 2008. No ano de 2014 prestei o vestibular para o curso de Licenciatura em Educação do Campo e passei. Estou no 8ª semestre do curso de Graduação, concluindo meu TCC sobre alimentação escolar e agricultura familiar no Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes (Teresina de Goiás-GO): um olhar a partir dos conceitos de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Após a realização de estudos sobre o conceito de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional surgiu o interesse em falar sobre alimentação, assim foi escolhido o colégio estadual do meu município.

Já entendo um pouco sobre esses conceitos, da alimentação saudável, busquei saber como é o funcionamento do programa na minha comunidade e escola. O colégio de pesquisa foi onde dei início aos meus estudos até a conclusão do ensino médio. Durante o período que estudava não entedia sobre as alimentações que vinham da agricultura familiar, nem sabia se os lanches tinham alimentos orgânicos e saudáveis, não me preocupava em saber de onde vinham os alimentos e nem como eram feitos os lanches. Tinha dias que eu gostava dos lanches outros dias não, nem sempre era bem feito. Teve uma época quando eu estudava, montaram dentro da escola uma lojinha, onde só vendia coisas doces e industrializadas, no qual adorávamos, nem queria mais saber dos lanches oferecidos pelo colégio.

Mas com o tempo isso foi mudando, pois na escola foi proibido vender alimentos industrializados para os alunos, até mesmo em frente à escola. Ao retornar após 8 anos de ter concluído o meu ensino médio, voltei ao colégio para realizar meu estágio, ao chegar percebi que houve mudanças nos lanches dos

alunos, não sei se percebi pelo fato de já está estudando no curso de Licenciatura Educação do Campo, no qual tive disciplinas que falavam sobre alimentações. Mas ao retornar percebi que era entregue de vez em quando no colégio alimentos de pessoas da região mesmo, os agricultores. Assim percebe-se que o lanche servido para os alunos tinha alimentos da agricultura familiar e que eles tinham alimentos saudáveis em seus lanches.

Desta forma, para entender esse tipo de alimentação saudável é preciso fazer um levantamento no colégio sobre lanches feitos para os alunos, pois é lei instituída pelo Governo Federal, todas as escolas públicas recebem parcelas mensalmente do PNAE, de acordo com sua lei 30% dessa parcela é voltada para compra de alimentos vindo da agricultura familiar, alimentos estes de prioridade orgânica.

O trabalho busca compreender como a alimentação escolar é feita, a origem dos alimentos e se há parceria com a agricultura familiar, buscando assim pensar numa refeição saudável para os estudantes.

Uma alimentação saudável e de qualidade é de grande interesse e importância para todos, pois é uma necessidade básica e também uma fonte de sociabilidade e de prazer. O Colégio Estadual do município de Teresina de Goiás está rodeado de famílias que trabalham com produção de algumas verduras, hortaliças e criação agropecuária. Por essa razão, foi realizado um levantamento de como esses alimentos provenientes da agricultura familiar local estão sendo acessados e utilizados nas refeições, já que o colégio estadual integra o programa PNAE.

Partindo desse princípio, o objetivo em realizar esse trabalho sobre a alimentação escolar é identificar se os alunos da minha escola de inserção estão se alimentando bem, se são servidos alimentos saudáveis nas refeições, se estão utilizando os alimentos da agricultura familiar e qual o acompanhamento estão tendo em relação a esse tema.

Assim após a proposta de pesquisa sobre a alimentação escolar, ao realizar as entrevistas com membros do colégio, de fato pode se comprovar que o colégio vem recebendo alimentos de agricultores familiares semanalmente, no qual esses alimentos vêm sendo entregues de acordo com a periodicidade do colégio, os alimentos são entregues de acompanhados do cardápio da semana “os agricultores são avisados antes sobre o lanche que serão feitos, assim os agricultores levam as

verduras que serão usadas naqueles dias, para que assim os alimentos cheguem fresquinhos”. (MERENDEIRA 1, 2018). Assim nos lanches dos alunos têm alimentos da agricultura familiar, e são entregues de acordo com a época de cada um, pois o tempo de colheita de alguns é diferente dos outros.

Portanto a decisão em realizar este trabalho partiu do interesse em conhecer a alimentação escolar do meu município, além de buscar saber, que tipos de alimentos são prioritários para nossa saúde e vida, pois somente com uma boa alimentação o corpo retribuirá positivamente. Por meio das pesquisas e estudos feitos, percebo que muitas coisas foram mudadas desde quando sai da instituição escolar, percebo também que é possível melhorar ainda mais, pois os lanches podem ser ainda melhores se houver mais incentivos dos gestores escolares e maior participação dos agricultores familiares do município ao PNAE, aumentando a produção e variedade dos alimentos fornecidos para as escolas.

1.2. METODOLOGIA

Para essa pesquisa foi escolhida a abordagem qualitativa. A pesquisa qualitativa, de acordo com Moretti (2017), “apresenta os resultados através de percepções e análises. Ela descreve a complexidade do problema e a interação de variáveis”. Assim fazer com que considere a parte subjetiva do problema, sendo capaz de identificar dados que não podem ser mensurados numericamente, tendo, portanto, um foco de aprofundamento, compreensão e organização.

Para compreender a visão dos estudantes do Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes sobre a alimentação escolar, foram realizadas entrevistas com dois grupos focais, um com 12 alunos da 2ª fase do ensino do fundamental e outro com 12 alunos do ensino médio, em momentos separados.

Grupo focal é um coletivo de pessoas reunidas para debater um assunto proposto. Esse grupo deve ser formado por um número reduzido de 10 a 12 participantes, para com isso realizar perguntas que lhes dão total liberdade de expressão, debatendo suas opiniões e pontos de vistas.

Os grupos focais utilizam a interação grupal para produzir dados e insights que seriam dificilmente conseguidos fora do grupo. Os dados obtidos,

então, levam em conta o processo do grupo, tomados como maior do que a soma das opiniões, sentimentos e pontos de vista individuais em jogo. A despeito disso, o grupo focal conserva o caráter de técnica de coleta de dados, adequado, a priori, para investigações qualitativas. (KIND, 2004, p. 125)

Também foram desenvolvidas entrevistas com a gestora escolar, nutricionista, merendeiras e alunos. A entrevista semiestruturada é um tipo de entrevista mais espontânea, onde o entrevistador tem as perguntas pré-definidas, mas mantém a liberdade de explorar outras que surjam no decorrer das entrevistas.

Sendo assim, segundo Manzini (1987, p. 146), é similar a uma conversa ou diálogo com o entrevistado, apresentando assuntos que pretende focar sobre a alimentação, não sendo tão rígida quanto uma entrevista formal, pois permite aprofundamento nas questões, possibilitando recolher dados de forma qualitativa. É preciso buscar questionamentos básicos, levantar hipóteses que sejam relacionadas com o tema de pesquisa. Portanto, dessa forma, podem-se sugerir novas questões a partir dos resultados obtidos, favorecendo tanto o detalhamento dos fenômenos sociais, quanto à explicação e o entendimento como um todo.

Além do grupo focal e da entrevista, foi usada a técnica da observação participante para a realização da pesquisa. A Observação participante acontece a partir do olhar atento do observador, que tem como interesse investigar as atividades importantes de um grupo de pessoas, o qual há uma participação real do pesquisador com o grupo. O observador se integra ao grupo para que possa ficar mais próximo dos mesmos. A observação participante para Lakatos e Marconi (1970, p.96) é a "tentativa de colocar o observador e o observado do mesmo lado, tornando-se o observador um membro do grupo de molde a vivenciar o que eles vivenciam e trabalhar dentro do sistema de referência deles". Com isso o observador tem de recorrer às técnicas com graus de formalidades diferentes para a entrevista, assim ele não só observa, mas participa.

Primeiramente, foi feito o acompanhamento da compra desses alimentos para a escola, e também o preparo das refeições.

Ao término dessas observações foram desenvolvidos os grupos focais com alunos do ensino fundamental II do 6ª ao 9ª ano, e do ensino médio do 1ª a 3ª série abordando perguntas relacionadas à alimentação fornecida pela escola. Durante as perguntas, busquei promover com os alunos brincadeiras lúdicas, apresentando-lhes

materiais ilustrativos. Além do mais, foi proposto aos alunos que realizem uma oficina na escola, onde irão apresentar quais são os alimentos orgânicos e quais os industrializados.

Após a realização da pesquisa com os alunos, foi desenvolvido diálogos sobre alimentação saudável, falando da importância dos alimentos para a nossa saúde e no âmbito escolar, explicando como a alimentação influencia de maneira positiva o desenvolvimento e aprendizagem dos estudantes. E assim incentivando os grupos a trabalharem nessa perspectiva sobre os alimentos, onde poderão identificar cada tipo de alimento, e falar quais deles são propícios para sua alimentação no dia a dia.

Foi feita uma entrevista com o diretor, nutricionista/coordenadora de merenda e merendeira, com foco na aquisição dos alimentos, como eles são preparados e que tipos de alimentos vêm da agricultura familiar.

Ao final da pesquisa será feita a devolutiva à comunidade escolar, realizando oficinas com professores e estudantes sobre a alimentação saudável, com as opções dos filmes *O veneno está na mesa* e *Muito além do peso*.

- Roteiro de entrevista para Gestora escolar, nutricionista/coordenadora de merenda e merendeira:

Qual a sua formação?

Qual a sua trajetória profissional?

Desde quando trabalha no colégio?

Você sabe quando começou o processo de compra da agricultura familiar para alimentação escolar?

Como foi esse processo (pontos positivos e negativos)?

Como é montado o cardápio escolar? A nutricionista ou coordenadora da merenda conversa com os agricultores antes de elaborar este cardápio?

Atualmente, quais alimentos são adquiridos da agricultura familiar (alimentos *in natura*; produtos artesanais; produtos industrializados)?

Qual a periodicidade da entrega? Há atrasos ou faltas?

Como você avalia a qualidade dos alimentos que chegam da agricultura familiar na escola? São variados? São frescos?

Na sua opinião, o que mudou na alimentação escolar depois da aquisição dos alimentos da agricultura familiar?

O que melhorou? O que pode ser aperfeiçoado?

Houve diversificação de receitas e novas preparações culinárias?

Qual a aceitabilidade dos estudantes e da comunidade escolar em relação ao cardápio? O que mudou nesta aceitabilidade após a aquisição dos produtos da agricultura familiar?

- Roteiro de entrevista para os estudantes

Qual o prato preferido de vocês?

O que vocês acham do lanche da escola?

É gostoso?

É sempre a mesma coisa ou tem variedade?

O que vocês mais gostam no lanche?

O que vocês gostariam que mudasse?

O lanche sustenta? A quantidade é suficiente?

Vocês sabem que parte dos alimentos usados no lanche vem da agricultura familiar? O que acham disso?

Vocês sentiram alguma mudança no lanche nos últimos tempos? Quais?

Essas mudanças foram boas ou ruins? Explicar.

Existe algum espaço durante as aulas para vocês conversarem sobre alimentação, dentro e fora da sala de aula? Em que disciplinas? Como são essas conversas?

CAPÍTULO I - POLÍTICAS PÚBLICAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: O EXEMPLO DO COLÉGIO ESTADUAL JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES

De acordo com a Lei nº 11.947, de 16 de julho de 2009, no mínimo 30% dos valores repassados aos Estados, municípios, Distrito Federal, pelo FNDE para o

PNAE, devem ser utilizados na compra de alimentos da agricultura familiar ou de empreendedor familiar rural, tendo como prioridades, os “assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas”. Essa aquisição é feita por meio de chamada pública, um processo simplificado de compra, diferente da licitação. O principal objetivo dessa aquisição é respeitar a cultura local, as tradições e hábitos alimentares saudáveis, além do apoio ao desenvolvimento sustentável e à aquisição dos gêneros alimentícios diversificados.

Alimentação escolar com a agricultura familiar – tem promovido uma importante transformação na alimentação escolar, ao permitir que alimentos saudáveis e com vínculo regional, produzidos diretamente pela agricultura familiar, possam ser consumidos diariamente pelos alunos da rede pública de todo o Brasil. (FNDE, 2017, *on-line*)

Ainda de acordo com a fonte, essa aquisição de alimentos vindos da agricultura familiar se encontra regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, atualizada (Resolução CD/FNDE nº04, de abril de 2015), que dispõe que os alimentos escolares sejam para alunos da educação básica e no âmbito do PNAE.

Com base nessa resolução foi elaborado o “Manual de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar”, (FNDE/PNAE, 2016) em que é apresentado o passo a passo dessa aquisição. O manual foi elaborado pela CGPAE/FNDE.

Figura 7 - Manual de aquisição de produtos da agricultura familiar, FNDE/PNAE, p 9.

PASSO A PASSO

Compra direta dos produtos da agricultura familiar para alimentação escolar

1	<i>Orçamento</i>	6	<i>Elaboração do projeto de venda</i>
2	<i>Articulação entre os atores sociais</i>	7	<i>Recebimento e seleção dos projetos de venda</i>
3	<i>Cardápio</i>	8	<i>Amostra para controle de qualidade</i>
4	<i>Pesquisa de preço</i>	9	<i>Contrato de compra</i>
5	<i>Chamada pública</i>	10	<i>Termo de recebimento e pagamento dos agricultores</i>

Fonte: PNAE, Manual de aquisição de produtos da agricultura familiar.

No ano de 2014, o colégio estadual Joaquim de Souza Fagundes, começou a fazer parte do programa PNAE, programa que tem como uma de suas metas a implantação de políticas públicas rurais em diálogo com meio urbano, trazendo um desenvolvimento importante para o território, além de uma melhoria na qualidade da alimentação das instituições de ensino, com o fornecimento de uma alimentação saudável, direto da agricultura familiar, produzida no território.

Antes do PNAE o colégio recebia alimentos que vinham de agricultores cadastrados no chamado “Programa Conab” (PAA – Programa de Aquisição de Alimentos). Os alimentos vinham com fatura, e tinham maior variedade, pois eram mais pessoas cadastradas e cada uma delas produzia um alimento diferente.

A Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) não fornecia alimentos somente para as escolas, mas também para outras instituições públicas do município. De acordo com o Diretor do colégio (2019), houve uma mudança após o PNAE, pois as quantidades de alimentos que eram entregues antes diminuíram, uma

vez que a compra dos alimentos é feita apenas com os 30%, repassados pelo governo (via FNDE).

Como resultado, os lanches são feitos de acordo com o que é recebido, sendo distribuídos de acordo com a renda per capita. O mesmo Diretor ainda complementou que os alimentos que não vêm da agricultura familiar são comprados nos mercados dos municípios e frutarias, através do processo licitatório. Da mesma forma acontece nas Escolas do município, de acordo com a Secretaria de Educação.

De acordo com a coordenadora de merenda, a compra dos agricultores familiares é feita de forma direta, ela procura os agricultores para saber qual a sua produção, que tipos de alimentos estão produzindo, que estarão disponíveis com mais frequência e assim realiza a compra dos mesmos. Nas escolas municipais acontece da mesma forma, mas quem realiza essa compra é a Secretária de Educação do município.

O fornecimento dos alimentos é feito por dois agricultores cadastrados no programa PNAE, esses dois agricultores fornecem para o colégio estadual e para as Escolas Municipais. Os agricultores se organizam da seguinte forma: como os dois cadastrados não têm muitos alimentos produzidos eles formaram um grupo informal (não tem firma registrada), com cinco agricultores, em que todos produzem um tipo de alimento. Assim, nos dias das entregas, eles juntam as produções individuais, para que o agricultor cadastrado realize as entregas dos alimentos. Desta forma, não ocorrem faltas diárias de mantimentos (Coordenadora de merenda e Secretaria de educação, 2019).

Após conversa com as coordenações gerais das escolas, decidi conversar com o Secretário da Agricultura Familiar, para me informar melhor como funciona a agricultura do município. Assim, fui à procura do secretário de agricultura e me informaram que o município está sem secretário, desta forma a entrevista sobre o funcionamento da agricultura no município foi realizada com o ex-secretário de agricultura, pois, o mesmo já trabalhou na área e está apto para informar sobre o funcionamento do PNAE no município em relação com a agricultura familiar, sobre a quantidade fornecida, quem são os agricultores e que tipo de alimentos eles produzem.

Na realização da pesquisa, o ex-secretário informou que em sua gestão havia a Associação da Agricultura Familiar com um total de 86 agricultores associados, em

que os mesmos faziam parte do programa CONAB. Tudo que eles produziam e vendiam eram entregues nos órgãos públicos do município. Atualmente não funciona da mesma forma, a Associação acabou, a Secretaria de Agricultura está sem gestor há cerca de seis anos, de modo que não se sabe quantos agricultores ainda estão ativos.

Ainda de acordo com o ex-secretário de agricultura de Teresina de Goiás, o município não é abastecido pela agricultura familiar, têm agricultores que realizam plantações de “hortaliças, couve, cheiro verde, alface, mandioca, abobora, batata doce, cenoura, beterraba, jiló, melancia, banana, acerola, farinha e leite”, mas a produção é pouca, não tem como abastecer todo o município e muitos deles produz para consumo próprio.

Em sua fala, o ex-secretário ainda acrescentou, que “a renda paga para os agricultores que faziam parte do programa Conab era maior que há oferecida pelo PNAE, assim muitos acharam melhor não fazer parte, pelo fato de não compensar, pois ganham mais por fora, além disso, a quantidade compra pelos colégios são poucas”. (EX-SECRETÁRIO, 2019).

Com essa mudança de distribuição de alimentos da CONAB para o PNAE, a instituição de ensino compra somente a quantidade de alimentos de acordo com a verba recebida como: “cenoura, beterraba, mandioca, abobora, alface, hortaliças, melancia, banana, farinha, polpa de frutas, acerola, manga e às vezes tomate” (MERENDEIRA 1, 2018).

De acordo com a Coordenadora de merenda, a produção dos alimentos é realizada com insumos orgânicos. “organicamente com adubos e insumos naturais esterco de gado e galinha”. Estes alimentos vêm dos agricultores locais, que moram num povoado chamado fazenda Mangues, há mais ou menos 1km da cidade, “os alimentos são bons, têm variedades, vêm de acordo com as etapas de plantio, e com a quantidade de acordo com o fornecimento do dinheiro. Os alimentos são frescos”.

Abaixo, fotos dos lanches feitos com alimentos fornecidos pelos Agricultores familiares.

Figura 8 - São saquinhos de acerolas, mangas para os sucos, e pacotes de mandioca, de leites para os lanches. As Frutas e mandioca são guardadas assim para melhor conservação.



Fonte: Wanessa Marques

Figura 9 - Verduras e frutas fornecidas pelos agricultores familiares. Sopa feita com os alimentos da agricultura familiar abobora e beterraba e cheiro verde da horta da escola. E um arroz feito com cenoura beterraba e abobora.



Fonte: Wanessa Marques

CAPÍTULO II - HISTÓRICO DO PAA E PNAE E SUA RELAÇÃO COM A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE TERESINA DE GOIÁS

Neste capítulo foi feito o levantamento histórico dos programas Programa de aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), falando da sua relação com as escolas.

O objetivo do PAA é promover a aquisição dos produtos da agricultura familiar, atendendo a demanda das populações com insegurança alimentar, portanto esses agricultores serão enquadrados ao PRONAF, na forma de cooperativa ou associações. Já o PNAE, é um programa do Governo Federal, que busca promover uma alimentação saudável aos estudantes das escolas públicas do Brasil, pensando na melhoria e no aprendizado dos alunos, além do ensino de práticas alimentares saudáveis aos alunos, portanto tendo uma ação de educação alimentar e nutricional.

Segundo o Ministério da Cidadania (2019, *on-line*), o PAA foi criado pelo art. 19 da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, e possui duas finalidades básicas: promover o acesso à alimentação e o incentivo a agricultura familiar, dispensando licitações. Criado através da estruturação de ação da estratégia Fome Zero, o PAA é considerado um programa intersetorial, voltado para agricultores familiares, que visa garantir o acesso de pessoas em situações de risco aos alimentos nutricionais, assim são repassado para os programas públicos e organizações sociais quantidades que garantam que os povos tenham acesso aos alimentos, com quantidade suficiente, dentro das regularidades, sendo ele necessário para as populações em situação de insegurança alimentar e nutricional.

De acordo com Ministério da Cidadania (2017, *on-line*), o orçamento do PAA é composto pelo recurso do Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), assim o programa era executado por meio de seis maneiras; “Compra de Doações Simultâneas, Compra Direta, Apoio a Formação de Estoque, Incentivo à Produção e ao Consumo de Leite, Compra Institucional e Aquisição de Sementes”. Assim o PAA foi sendo executado com parcerias como o MDS e a CONAB, que é uma empresa pública vinculada ao “Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento”. Esta companhia foi criada por meio da Lei nº 8.029, de 12 de Abril de 1990, que autorizou uma fusão de três empresas públicas: “Companhia de financiamento da Produção (CFP), Companhia Brasileira de Alimentos

(COBAL) e a Companhia Brasileira de Armazenamento (CIBRAZEM). A missão da empresa é promover a garantia de renda ao produtor rural, a segurança alimentar e nutricional, além da regularidade de abastecimento, assim gerando “inteligência para a agropecuária e participando da formulação e execução das políticas públicas”. (CONAB, 2017, *on-line*).

De acordo com Ministério de Desenvolvimento Social, neste ano de 2019 houve mudanças em suas políticas públicas, havendo um aumento de limites em algumas modalidades no que se refere ao repasse feito para os agricultores por meio do programa PAA. Na modalidade de compra com Doação Simultânea e na compra Institucional os agricultores poderão vender individualmente. Além disso, foi criada a modalidade do PAA sementes, inclusive as crioulas.

De acordo com o Secretário Nacional de SAN, Arnaldo de Campos, essas mudanças são um incentivo de aperfeiçoamento nas organizações dos pequenos agricultores.

De acordo com o FNDE (2019), o PNAE oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional para estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O Governo Federal repassa para os municípios e escolas federais valores financeiros de caráter suplementar com 10 parcelas mensais do mês de fevereiro a novembro, cobrindo os 200 dias letivos, conforme a quantidade de alunos matriculados na instituição.

De acordo com a Lei nº 11.847, de 16 de junho de 2009, 30% do valor repassado pelo PNAE, deve ser investido na compra direta dos agricultores familiares. Para que isso funcione conforme a lei, o programa é fiscalizado pela sociedade por meio do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), além da Categoria Geral da União (CGU) e do Ministério Público (MP).

O programa acaba beneficiando milhões de estudantes brasileiros, como prevê o art. 208, inciso IV e VII, da Constituição Federal. Assim é destinada a educação básica, sendo elas educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos, matriculados em escolas públicas, filantrópicas e entidades comunitárias. Pois esse repasse ocorre diretamente para os estados e

municípios, com base no censo escolar realizado no ano anterior ao atendimento. (FNDE, 2019)

O PAA e o PNAE são duas ações muito importantes, que vem promovendo uma reintegração dos componentes alimentares e nutricionais no campo das políticas públicas, para assim vincular o acesso a alimentos de qualidade, com as necessidades do mercado e os produtos da agricultura familiar e camponesa.

A escola tem o dever de fornecer uma alimentação saudável, com qualidade e quantidade suficiente para os alunos. O fornecimento e a preparação desses alimentos devem ser acompanhados por uma nutricionista, garantindo assim a segurança alimentar e nutricional dos estudantes. De acordo com a lei 11.947/2009-PNAE, art. 2ª, I:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica. (PNAE, 2019, p.1).

O programa PNAE há cinco anos faz parte das políticas públicas do Colégio Estadual de Teresina de Goiás. Depois do Programa houve uma melhora nos lanches oferecidos aos alunos.

No Colégio Estadual de Teresina de Goiás, o cardápio escolar vem construído direto da Secretaria de Educação do Estado (SEDUCE). O cardápio é fixo, desta forma a coordenadora de merenda apenas realiza a compra dos alimentos listados no mesmo.

De acordo com coordenadora de merenda, ela realiza algumas adaptações nos lanches, quando em determinado dia não tem disponibilidade de certo tipo de alimento que está previsto no cardápio.

Desta forma, a mesma elabora um cardápio semanal seguindo o da SEDUCE, com alimentos disponíveis na cantina escolar, pois às vezes há falta de algum tipo de alimento para aquela semana, mas não deixando de servir lanches todos os dias para os alunos. Esse cardápio fica no mural da cantina, especificando o que será servido cada dia, para assim os alunos terem acesso e ficar por dentro dos lanches servidos a ele.

O cardápio montado pelo SEDUCE, segundo o Diretor do colégio estadual, é montado de acordo com a realidade local, respeitando os princípios da Soberania e Segurança Alimentar Nutricional.

Como os agricultores familiares são avisados dos produtos que vão entregar na escola? Eles são consultados previamente sobre o que produzem ou são apenas informados sobre o cardápio?

De acordo com o Diretor do colégio estadual, a coordenadora de merenda vai à procura dos agricultores e faz à tomada de preços, a mesma verifica quais alimentos eles têm para oferecer, por que nem sempre tem o que necessitam, e nem todos os agricultores realizam cadastro para fornecimento ao programa. Com isso, os agricultores criaram um grupo informal.

Desta forma, quando a escola pede algum alimento e o fornecedor (agricultor cadastrado) não tiver, ele pega de outro agricultor. Assim a coordenadora de merenda pergunta aos agricultores quais alimentos eles têm para entrega. Após a informação, passa para os agricultores o que vai ser preparado naquela semana nos lanches. Os agricultores são informados sobre quais alimentos devem ser entregues na escola. Assim a nutricionista dos colégios municipais através da informação também faz o cardápio escolar.

A Secretaria de Educação municipal faz divulgação sobre o programa PNAE, mas não há iniciativa dos agricultores, a entrevistada disse que não vê muito interesse dos agricultores em fazer parte do programa.

Fotos da cantina, do momento de preparo dos lanches e dos alunos se servindo:

Fonte: Wanessa Marques.

Figura 10 - Cantina do colégio 1



Figura 11 - Cantina do colégio 2



Figura 12 - Preparação dos lanches.



Figura 13 - Bandejas para servir os lanches.



Figura 14 - Fila dos alunos para se servirem



O PNAE é um programa dos mais antigos em relação à alimentação e nutrição, com vigência ininterrupta no Brasil, com início na década de 1940 e o seu marco legal apresentado em 1950. O PNAE tem mostrado avanços significativos em relação aos seus “objetivos, gestão, execução, abrangência e articulação com outros setores além da educação”. Esses avanços destacam o apoio ao desenvolvimento sustentável, por conta da articulação com a agricultura familiar para a aquisição de alimentos saudáveis.

De acordo com Monteiro (2012, p.2), nos últimos tempos, com a substituição ou diminuição do consumo de alimentos in natura ou pouco processados por alimentos de extensa duração, está ocorrendo um estreitamento de diversas realidades com o modo de vida contemporâneo, marcado pela industrialização e

urbanização intensa. Decorrente desse processo de transformação da vida em sociedade, o consumo de alimentos tradicionais perde espaço para os alimentos poupadores de tempo. Esses tipos de alimentos com tempo de duração vêm com substâncias energéticas, além de “açúcares, gordura e sódio”, sendo prejudiciais para a saúde humana, e contribuindo para o excesso de peso, obesidade e outras doenças associadas.

Desta forma, segundo (MONTEIRO E TÊO, 2012, p.2) levando em conta esse perfil alimentar e nutricional brasileiro, a comunidade escolar assume um papel importante, pois é na infância e na adolescência que se estabelecem bons hábitos alimentares, que podem perdurar na vida adulta. Assim, o PNAE representa uma grande oportunidade de construção de uma cadeia alimentar diferenciada. (MARCO LEGAL, 2012, p.02)

O marco legal atual do PNAE está assentado atualmente na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução /CD/FNDE nº 38/2009:

Art. 2º, inciso V [...] alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis” (Art. 2º, inciso I)3. A segunda diretriz destacada inova ao ampliar a abrangência da educação alimentar e nutricional, apresentando uma concepção que articula teoria e prática quando indica sua inclusão “no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida” (Art. 2º, inciso II)3 . Finalmente, destaca-se a diretriz que explicita o apoio ao desenvolvimento sustentável, e que exige que sejam aplicados “incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar. (MONTEIRO E TEO, 2012, p.3).

Desta forma de acordo com tais diretrizes, a legislação determina que os cardápios devam ser elaborados de acordo com o perfil epidemiológico da população, utilizando assim alimentos integrantes da tradição alimentar local, com a “escolha pautada na sustentabilidade, vocação e diversificação agrícola da região”. Além da determinação da montagem do cardápio seguindo o seguinte passo:

[...] à oferta mínima de três porções semanais de frutas e hortaliças e os limites de 10% da energia total proveniente de açúcar simples adicionado, 15% a 30% de gorduras totais, 10% de gordura saturada, 1% de gordura trans e 1g de sal. (MONTEIRO E TEO, 2012, p.3).

Além do mais, o guia alimentar deixa explícito complementações de uma alimentação saudável, sendo pequenas porções de carne, ovos, leite, alimentos básicos que devem ser incorporados nos programas públicos de alimentação.

CAPÍTULO III - OS CONCEITOS DE SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM O COLÉGIO ESTADUAL JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES

Neste capítulo serão apresentados os conceitos de Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e sua relação com a comunidade escolar, utilizando como referência o Colégio Estadual de Teresina de Goiás e sua relação com os conceitos.

No livro Dicionário Educação do Campo (CALDART, 2012, p.714), em um dos verbetes, dois autores João Pedro Stedille e Horácio Martins de Carvalho, falam sobre a Soberania Alimentar, tendo como princípio que todos tenham direito à alimentação, cabendo ao estado prover alimentos para as pessoas. Os governos utilizam diversas formas para realizar essa distribuição como “cestas básicas, instalação de refeitórios populares, tíquetes de alimentação”, além de uma renda mensal fornecida pelo programa bolsa família, no caso do Brasil.

De acordo com Carvalho e Stedille, (in: CALDART, 2012) o conceito de soberania alimentar é mais amplo que o conceito de segurança alimentar pelo fato de que parte do princípio de que pra ser “soberano e protagonista de seu próprio destino, o povo deve ter condições, recursos e apoio necessário para produzir seus próprios alimentos”.

Esses dois conceitos têm sido definidos nas últimas duas décadas como medida pública para o combate à fome e à desnutrição, além de promover o acesso aos alimentos para suprir as necessidades básicas de sobrevivência.

A fome e a desnutrição, que atingem milhões de seres humanos, sempre foram, ao longo da história da humanidade, um dos problemas socioeconômicos mais graves da organização das sociedades. Sua ocorrência tem sido formalmente explicada por diversos fatores: a) baixo conhecimento de técnicas de produção de alimentos mais produtivas; b) disputa e perda dos territórios mais férteis, aptos para a produção de alimentos; c) ocorrência de fenômenos naturais que destroem colheitas e fontes naturais de alimentos; d) epidemias que atingem grande parte da população e impedem a produção de alimentos; e) ocorrência de guerras generalizadas que não apenas mobilizam os trabalhadores, mas também inutilizam as áreas agricultáveis para a produção de alimentos. (CALDART, 2012, p.717)

Em 2009, de acordo com Carvalho e Stedile (2012), a fome atingiu 1 milhão de pessoas, com um recuo em 2010 por conta do controle de produção, da distribuição dos alimentos e na renda recebida pelas pessoas. Mas, nos dias de hoje, nunca na história os comércios de produtos alimentícios tiveram tanto controle na produção e distribuição de alimentos em todo o mundo.

Vive-se assim em uma situação contraditória, pois o planeta nunca produziu tantos alimentos, mas ao mesmo tempo, nunca tantas pessoas ficaram privadas de ter acesso a alimentos, ferindo “a sobrevivência da própria espécie”.

Para CALDART (2012, p. 718), essas políticas são de responsabilidade dos governos, pois eles controlam os aparatos estatais, que estão subordinados as forças políticas, com determinação da macroeconomia mundial. O Fundo Monetário Internacional (FMI), a Organização Mundial do Comércio (OMC), criada em 1990, e o Banco mundial sempre defenderam os interesses das empresas, com a liberdade de circulação das mercadorias e do capital. Com o agravamento do abastecimento alimentar aceitam políticas “Governamentais e Compensatórias” que não afetem os mercados.

A soberania alimentar é o poder de decisão que os povos têm na escolha dos alimentos que serão produzidos de forma sustentável em seus territórios. Seu propósito é respeitar a cultura da população e proporcionar políticas e estratégias de produção e comercialização sustentáveis de alimentos do ponto de vista cultural, econômico e ambiental.

O conceito de soberania alimentar surgiu durante a década de 1990, como resposta dos movimentos sociais camponeses às políticas agrícolas neoliberais desenvolvidas em todo o mundo. Mais especificamente, o conceito foi criado em 1996, em reação à Cúpula Mundial da Alimentação. No entendimento desses movimentos, o conceito de Segurança Alimentar utilizado pela FAO e as políticas propostas limitam-se à garantia do alimento, sem se importar onde e como ocorre a produção. Essa abordagem favorece o agronegócio, inviabilizando a agricultura camponesa, uma vez que a oferta de alimentos pode ser atendida através da importação ou da produção em larga escala de alguns produtos em forma de monocultura (CAMPOS, 2007, p.17).

A importância da soberania alimentar é garantir o direito dos povos de escolher os alimentos para consumo e produção. Essa decisão não beneficia

grandes empresas alimentícias e nem o agronegócio, mas promove a saúde da população e um meio ambiente equilibrado.

A soberania alimentar é um conceito de grande importância para a garantia do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional. Relaciona-se ao direito dos povos de decidir sobre o que produzir e consumir. Dessa forma, importam à soberania alimentar a autonomia e as condições de vida e de trabalho dos agricultores familiares e camponeses, o que se reflete na produção de alimentos de qualidade, seguros, diversos, ambientalmente sustentáveis e adequados à cultura local. Esse conceito é também relevante no que diz respeito à soberania das nações e sua autossuficiência com relação aos alimentos para consumo interno. Remete, ainda, à preservação de sementes tradicionais (crioulas) e da biodiversidade agrícola, além da valorização de cultura e hábitos alimentares de diversas populações. (ABRANDH, 2013, pg. 17).

Desta forma, a soberania alimentar estabelece que os sujeitos individuais e coletivos tenham o direito de obter um alimento de boa qualidade, além da garantia de sua produção tradicional, respeitando a diversidade cultural, ambiental e econômica através das lutas de movimentos sociais para a garantia desses alimentos.

Soberania alimentar defende que cada nação tem o direito de definir políticas que garantam a Segurança Alimentar e Nutricional de seus povos, incluindo aí o direito à preservação de práticas de produção e práticas alimentares tradicionais. Além disso, há o reconhecimento de que tal processo deve ocorrer em bases sustentáveis, do ponto de vista ambiental, econômico e social. (ABRANDH, 2013, p. 13)

De acordo com a Abrandh (2013, p.13 SAN), o conceito de segurança alimentar e nutricional encontra-se em permanente construção. Como está relacionado a diferentes interesses e aspectos sociais, econômicos, políticos e culturais, sua concepção ainda é debatida por vários segmentos da sociedade. Portanto, na medida em que avança a história da humanidade, o conceito de segurança alimentar e nutricional também se desenvolve a partir das mudanças sociais e das relações de poder em uma sociedade.

A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito que cada pessoa tem a obter uma alimentação de qualidade, respeitando as essências e as diversidades culturais de cada sujeito, mas não esquecendo outras necessidades básicas e saudáveis para o organismo humano.

Hoje, o conceito de SAN adotado em nosso país pela Lei 11.346/2006 é:

A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (MDS, 2018, p. 14).

De acordo com a mesma Lei, em seu artigo 4^a, a segurança alimentar e nutricional abrange:

- I – a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição dos alimentos, incluindo-se a água, bem como da geração de emprego e da redistribuição da renda;
- II – a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos;
- III – a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social;
- IV – a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população;
- V – a produção de conhecimento e o acesso à informação; e
- VI – a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do País.

A pesquisa proporcionou o entendimento que o colégio estadual e as escolas do município buscam realizar os conceitos de soberania e segurança alimentar nutricional, visando assim melhorar a alimentação de seus alunos. De acordo com Diretor do colégio estadual, “montei um projeto de reativação da horta escolar, para que muitos alimentos sejam produzidos dentro de nosso colégio”. Percebe-se que há uma preocupação com a alimentação saudável para os alunos. O diretor da escola falou também que os alunos participaram dos momentos de produção, havendo a implantação de políticas públicas com estratégias sustentáveis e de produções orgânicas.

O Brasil, o conceito de SAN e de Soberania Alimentar se aproximam de forma que ambos abarcam a qualidade alimentar experimentada pelos povos, valorizando sua autonomia, condições de vida, produções de forma sustentável para que preservem suas práticas de produção e culturas alimentares tradicionais, respeitando os direitos dos povos de ter uma alimentação saudável e de qualidade.

RESULTADOS DA PESQUISA

Desde a 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, realizada de 3 a 6 de novembro de 2015, em Brasília, cujo lema foi “Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar”, vêm sendo pensadas diretrizes e ações que podem ser implementadas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar para apoiar a promoção da soberania alimentar no país.

A ampliação da oferta de alimentos adequados e saudáveis nas escolas, como frutas e hortaliças, o fortalecimento da compra da agricultura familiar, a promoção de atividades de produção de alimentos e hortas escolares pedagógicas nas escolas a partir da educação infantil e o reforço da atuação do controle social sobre o programa são algumas ações que vêm sendo discutidas.

Após a realização deste estudo, foram selecionados seis indicadores que sistematizam e interpretam os resultados empíricos obtidos no trabalho de campo a partir dos princípios da Segurança e Soberania alimentar no Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes:

Acesso regular e permanente à alimentação escolar (saber se tem merenda todos os dias);

Oferta de alimentos adequados e saudáveis nas escolas, como frutas, verduras e hortaliças;

Quantidade suficiente de alimentos;

Fortalecimento da compra da agricultura familiar;

Promoção de hortas escolares pedagógicas na escola;

Desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional com a comunidade escolar.

No colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes e nas Escolas Municipais o **acesso à alimentação é regular**, pois todos os dias são preparados os lanches para os alunos, mesmo com proporções maiores ou menores de alunos, não há falta de lanches nas escolas e a alimentação é servida nos três períodos matutino, vespertino e noturno.

A **oferta de alimentos** no Colégio Estadual e nas Escolas Municipais. Os alunos têm acesso a uma alimentação saudável, os agricultores realizam entregas semanalmente de verduras e frutas. Caso aconteça do agricultor cadastrado no PNAE não ter frutas disponíveis, as escolas realizam compra de outros agricultores ou dos mercados e frutarias da cidade. As escolas realizam a compra de leite e farinha também dos agricultores. Os lanches são preparados sempre duas horas antes de serem servidos para os alunos.

A **quantidade de alimentos é suficiente**. De acordo com a coordenadora de merenda e a secretária de educação do município, os lanches são suficientes, pois a compra é feita de acordo com a quantidade de alunos matriculados. Todos os dias as merendeiras realizam a contagem de alunos de cada período, para saber a quantidade de lanche que será feita. Em caso de sobra de lanches é feita a repetição para os alunos, os professores e outros profissionais da escola.

Há um **fortalecimento da compra da agricultura familiar**, os colégios fazem a compra dos agricultores cadastrados ao PNAE, e de outros agricultores, mas não se tem agricultores suficientes com grandes variedades de verduras, de acordo com a secretaria de educação municipal.

Nas escolas municipais observa-se a **promoção de hortas escolares pedagógicas**, trabalhadas diretamente com os alunos na sua montagem. Tudo que é produzido faz parte dos lanches dos alunos. Já no colégio estadual tem uma horta, mas não há trabalhos pedagógicos nela. De acordo com o diretor, tem um projeto para essa realização ainda no ano de 2019.

Nas redes de ensino há o **desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional com a comunidade escolar**, pois é importante que os alunos conheçam e entendam mais o que é uma alimentação saudável e quais são eles. Esse tipo de assunto deve ser tratado prioritariamente nas escolas por fazerem parte do ensino e aprendizagem dos alunos. De acordo com a secretaria de educação municipal, as escolas realizam palestras sobre alimentação, realizam a semana da alimentação e o projeto de horta na escola, em que os alunos são conduzidos a montar a horta, plantar e colher.

De acordo com o diretor do colégio estadual, ainda não se tem uma ação direta nesse campo, mas neste ano de 2019 terão início ações pedagógicas na horta na escola. De acordo com o senhor L. A. C, a horta estava desativada até o ano de

2012. O mesmo trabalha nela como voluntario, após sua ativação está em funcionamento até os dias de hoje, ele passou a cuidar diariamente de seu manejo, produzindo: hortaliças, alface, cheiro verde, couve, jiló. Todos esses alimentos são usados nos lanches dos alunos. A plantação da horta é feita com produtos orgânicos, usando adubos naturais como esterco de gado. Não se tem a quantidade exata de uso da produção feita na horta, pois o colégio colhe a quantidade de acordo com o lanche que vai ser feito a cada dia dependendo do cardápio e pela quantidade de alunos de cada período de aula.

TABELAS DAS ENTREVISTAS REALIZADAS

Tabela 1 - Síntese De Perguntas E Respostas Dos Alunos Do Ensino Fundamental

1. Qual o prato preferido de vocês?	Macarrão, feijão, salada, carne, frango assado, tomate, arroz, salada de fruta, açaí e pudim.
2. O que vocês acham do lanche da escola?	Moderado tem dia que o lanche é bom, outros dias falta tempero, o arroz fica duro e tem vez que ta com excesso de óleo.
3. É gostoso?	Mais ou menos.
4. É sempre a mesma coisa ou tem variedade?	Não. Tem variedades sim.
5. O que vocês mais gostam no lanche?	Da canjica, galinhada, arroz de doce e arroz com carne.
6. O que vocês gostariam que mudasse?	Muitas coisas, como o macarrão, farofa de feijão é seca e o suco de limão vem muito azedo.

7. O lanche sustenta? A quantidade é suficiente?	Não sustenta. Um dos alunos falou que se for comparar com o lanche de algumas escolas a nosso lanche vem numa quantidade boa.
8. Vocês sabem que parte dos alimentos usados no lanche vem da agricultura familiar? O que acham disso?	Alface, cenoura, repolho, batata doce, abóbora, mandioca e farinha. Depois que começou a vir esses alimentos tem mais variedades nos lanches.
9. Vocês sentiram alguma mudança no lanche nos últimos tempos? Quais?	Tinha bolo com suco e não tem mais e nem a torta vem mais.
10. Essas mudanças foram boas ou ruins? Explicar.	Bom. Ficou bem melhor, vêm frutas e verduras, deixando o lanche mais saudável e com melhor sabor.
11. Existe algum espaço durante as aulas para vocês conversarem sobre alimentação, dentro e fora da sala de aula? Em que disciplinas? Como são essas conversas?	Não é falada na sala de aula. Fora da sala às vezes reclamamos com os colegas quando o lanche não está bom.

Tabela 2 - Síntese De Perguntas E Respostas Dos Alunos Do Ensino Médio

1. Qual o prato preferido de vocês?	Arroz agrega, arroz, feijão, frango caipira, galinhada e farofa de cenoura.
2. O que vocês acham do lanche da escola?	Regular. Da pra descer quando não tem outra coisa. Gosto do lanche. Sem opinião sobre o lanche.

3. É gostoso?	É sempre arroz só muda o componente colocado no arroz. Varia quando é arroz de doce ou canjica.
4. É sempre a mesma coisa ou tem variedade?	Tema variedades sim, cada dia da semana é feita uma coisa diferente, mais na a maioria das vezes é arroz com um acréscimo diferente.
5. O que vocês mais gostam no lanche?	Farofa de cenoura, farofa de feijão e bolo.
6. O que vocês gostariam que mudasse?	Macarrão, arroz de doce, arroz com carne moída. Ter saladas de frutas não só melancia e fazer menos arroz.
7. O lanche sustenta? A quantidade é suficiente?	Não sustenta, pois tem muitos de nós que sai muito cedo de casa e chega tarde. Tinha que ter um lanche na entrada e no meio da tarde.
8. Vocês sabem que parte dos alimentos usados no lanche vem da agricultura familiar? O que acham disso?	As saladas e verduras. São boas.
9. Vocês sentiram alguma mudança no lanche nos últimos tempos? Quais?	Diferente só o bolo que antes não tinha.
10. Essas mudanças foram boas ou ruins? Explicar.	Regular.

11. Existe algum espaço durante as aulas para vocês conversarem sobre alimentação, dentro e fora da sala de aula? Em que disciplinas? Como são essas conversas?	Alguns disseram que nunca teve. Outros que uma professora falou umas duas vezes na aula de educação física.
---	---

Tabela 3 - Síntese De Perguntas E Respostas Do Diretor

1. Qual a sua formação?	Professor Licenciado em matemática e concluindo pós-graduação em gestão escolar.
2. Qual a sua trajetória profissional?	Trabalhou na Prefeitura Municipal de Teresina de Goiás durante dois anos. Foi vereador por dois mandatos, sendo um mandato presidente da câmara e é professor no Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes, concursado pelo Estado de Goiás. E atualmente diretor do colégio.
3. Desde quando trabalha no colégio?	Trabalho no colégio há 19 anos.
4. Na sua opinião, o que mudou na alimentação escolar depois da aquisição dos alimentos da agricultura familiar?	Melhorou muito a merenda, pois tem outras opções de alimentos, sem precisar comprar em mercados tradicionais. Alimentos como verduras, hortaliças, sucos de frutas naturais, além de servir como sobremesa melancia e banana.
5. O que melhorou? O que pode ser aperfeiçoado?	Há tempo houve uma grande diminuição nos alimentos que vem dos agricultores, pois diminuir os agricultores, assim não

	está sendo entregue tantas variedades como antes para obter essa melhoria. Com isso os lanches são feitos de acordo com o que é recebido.
6. Qual a aceitabilidade dos estudantes e da comunidade escolar em relação ao cardápio? O que mudou nesta aceitabilidade após a aquisição dos produtos da agricultura familiar?	Aceitaram bem os lanches, fazem elogios, além de darem sugestões para acrescentarem outro tipo de lanche.

Tabela 4 - Síntese De Perguntas E Respostas Da Coordenadora De Merenda

1. Qual a sua formação?	Curso superior em pedagogia.
2. Qual a sua trajetória profissional?	Comecei a trabalhar na área da educação em 1999 na Escola Tia Adezuita até o ano de 2005. Depois retornei pra mesma escola, trabalhando como secretaria. No ano de 2007 comecei a trabalhar no Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes depois sair. No ano de 2014 fui para a Escola Tia Longuinha. E no ano de 2016 passei no processo seletivo do estado, voltando assim para o colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes, na disciplina de História, logo depois Educação Física. E atualmente estou como coordenadora de merenda.
3. Desde quando trabalha no colégio?	Desde o ano de 2016.

4. Você sabe quando começou o processo de compra da agricultura familiar para alimentação escolar?	Deu início no ano de 2014.
5. Como foi esse processo (pontos positivos e negativos)?	Pontos positivos desse processo é que ajuda muito com os complementos do lanche dos alunos e ainda beneficia os agricultores locais. Pontos negativos e que a verba recebida é pouca, assim não podendo comprar uma quantidade equivalente. Podia ser um valor melhor.
6. Como é montado o cardápio escolar? A nutricionista ou coordenadora da merenda conversa com os agricultores antes de elaborar este cardápio?	É montado de acordo com o valor da verba, essa verba vem de acordo com os dias letivos e quantidades de alunos. Chega a receber 3.000 a cada seis meses, atende a todos os alunos. Sim converso com os agricultores.
7. Atualmente, quais alimentos são adquiridos da agricultura familiar (alimentos <i>in natura</i> ; produtos artesanais; produtos industrializados)?	Os alimentos adquiridos são os in natura. Plantados com adubos orgânicos como esterco de gado e de galinha.
8. Qual a periodicidade da entrega? Há atrasos ou faltas?	São entregues semanalmente. Não há atrasos. Não tem dias certos das entregas, os alimentos são entregues de acordo com o cardápio dos dias, antes de ser feito o lanche é avisado com antecedência aos agricultores para que eles tragam os alimentos que serão

	usados nos lanches daquela semana, assim os alimentos chegam frescos.
9. Como você avalia a qualidade dos alimentos que chegam da agricultura familiar na escola? São variados? São frescos?	Os alimentos são ótimos. Tem variedade de alimentos. Vem fresquinhos. Tudo, pois os alimentos são saudáveis e tem variedades.
10. Na sua opinião, o que mudou na alimentação escolar depois da aquisição dos alimentos da agricultura familiar?	A qualidade do lanche. Que aumente o valor repassado para o colégio, assim o lanche fica ainda melhor.
11. O que melhorou? O que pode ser aperfeiçoado?	
12. Houve diversificação de receitas e novas preparações culinárias?	Sim houve e não serve mais enlatado.

Tabela 5 - Síntese De Perguntas E Respostas Da Merendeira 1

1. Qual a sua formação?	Ensino médio completo.
2. Qual a sua trajetória profissional?	Foi empregada doméstica até passar no concurso do estado como merendeira.
3. Desde quando trabalha no colégio?	Desde o ano de 1999.
4. Como você avalia a qualidade dos alimentos que chegam da agricultura familiar na escola? São variados? São frescos?	Os alimentos são bons, têm variedades, vêm de acordo com as etapas de plantio, e com a quantidade de acordo com o fornecimento do dinheiro. Os alimentos são frescos.

5. Na sua opinião, o que mudou na alimentação escolar depois da aquisição dos alimentos da agricultura familiar?	Mudou muito, houve uma melhora nos alimentos.
6. O que melhorou? O que pode ser aperfeiçoado?	Os alimentos entregues são bons, entregam verduras, hortaliças e frutas, só não temos o fornecimento de leite.
7. Houve diversificação de receitas e novas preparações culinárias?	Os lanches ficaram bem melhor, mais rico e com variedades, como cenoura, beterraba, mandioca, abóbora, alface, hortaliça, farinha, polpa de frutas, melancia, e às vezes tomate.
8. Qual a aceitabilidade dos estudantes e da comunidade escolar em relação ao cardápio? O que mudou nesta aceitabilidade após a aquisição dos produtos da agricultura familiar?	Eles gostam muito dos lanches aceitaram bem.

Tabela 6 - Síntese De Perguntas E Respostas Da Merendeira 2

1. Qual a sua formação?	Ensino médio completo.
2. Qual a sua trajetória profissional?	Era da limpeza e depois passou para a função de merendeira no mesmo colégio.
3. Desde quando trabalha no colégio?	Desde o ano de 1993.
4. Como você avalia a qualidade dos	Muitos chegavam em bom estado, os

alimentos que chegam da agricultura familiar na escola? São variados? São frescos?	que não estavam o colégio não recebia. Os alimentos são variados e frescos.
5. Na sua opinião, o que mudou na alimentação escolar depois da aquisição dos alimentos da agricultura familiar?	Houve uma melhora boa, pelo fato dos alimentos serem orgânicos e sem agrotóxicos.
6. O que melhorou? O que pode ser aperfeiçoado?	Os alimentos ficaram mais saudáveis para os alunos. Que os agricultores dediquem mais para que não falte alimentos.
7. Houve diversificação de receitas e novas preparações culinárias?	A receita vem direto da secretaria de educação, quando chega aperfeiçoa algumas receitas com os tipos de verduras que tem no momento.
8. Qual a aceitabilidade dos estudantes e da comunidade escolar em relação ao cardápio? O que mudou nesta aceitabilidade após a aquisição dos produtos da agricultura familiar?	Foi muito bom, os alunos gostam muito de saladas, aceitaram bem esses alimentos. Assim fazemos variedades com as verduras no arroz, na salada na farofa de frango com cenoura.

- Fotos dos alunos que participaram da pesquisa como grupo focal do trabalho do fundamental e do ensino médio.

Figura 15 - Alunos do 6^a ano ao 7^a ano do ensino fundamental



Fonte: Wanessa Marques

Figura 16 - Alunos da 1^a série ao 3^a do ensino médio.



Fonte: Wanessa Marques

Foi realizado grupo focal com alunos do ensino fundamental e médio, as merendeiras, coordenadora de merenda e diretor do Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes. Durante as entrevistas foram recolhidos dados importantes sobre a alimentação fornecida pela escola aos alunos, como é preparada todos os dias, se seguem cardápios escolares.

A entrevista com os alunos foi realizada no laboratório de informática. Fiz apresentação do tema de trabalho, falando sobre o PNAE, agricultura familiar e sobre o conceito soberania e segurança alimentar.

Feita a apresentação do tema, foram realizadas as entrevistas com os estudantes, que foram respondendo em conjunto, todos davam sua opinião, alguns concordavam com as respostas dos outros, algumas perguntas nem todos queriam responder.

Conversando sobre os lanches oferecidos, falaram que “podiam ser servidos dois lanches por dia, que servissem um quando chegássemos há escola e outro no meio da tarde, pois muitos de nós moramos longe e saímos de casa cedo e ao retornarmos, chegamos tarde, assim o lanche não nos sustenta o suficiente” (Alunos, EM).

Foram realizadas as entrevistas no período vespertino, em que a maioria dos alunos são de comunidades rurais. Ao conversar com eles percebe-se uma grande dificuldade de locomoção, pois como eles mesmos disseram, saem cedo e chegam tarde a casa, chegando à conclusão de que passam mais tempo nos percursos de ida para a escola e de volta para casa, onde não se alimentam bem e ficam cansados. Além disso, falaram que ao chegarem à cidade vão direto para os supermercados e lanchonetes lanchar, porque só o lanche da escola não os sustenta.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve como objetivo realizar uma pesquisa sobre alimentação saudável e os alimentos vindos da agricultura familiar, seguindo os conceitos da soberania e segurança alimentar e nutricional. Assim foram realizados estudos sobre sua produção, qualidade e consumo.

Um organismo físico saudável depende da forma como ele é alimentado. Quais os ideais para abastecimento das necessidades físicas do corpo? As refeições diárias precisam ter variedade de alimentos, pois cada um deles tem seus nutrientes. Além do mais, os alimentos consumidos devem ser de produção

orgânica, evitando-se ao máximo alimentos ultraprocessados, com longas durações de validade, produtos fabricados com aditivos químicos.

Desta forma, o programa PNAE e o PAA, entre outras políticas de programas públicos, incentivam o agricultor familiar na sua produção, realizando parceria com locais de distribuição como as escolas, fazendo com que o campo tenha um desenvolvimento econômico sustentável. Através desses programas muitos agricultores que não tinham condições para realizar suas produções, estão aos poucos iniciando seus plantios, e realizando pequenas entregas. Assim, aos poucos, com esse incentivo e parceria, suas produções vão aumentando e os alunos são beneficiados com alimentos mais saudáveis.

Evidenciando a alimentação saudável e de qualidade, a pesquisa no município de Teresina de Goiás- GO evidenciou que o colégio analisado busca aplicar os conceitos de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, em que o PNAE faz parte das políticas públicas executadas.

Portanto durante realização das minhas pesquisas, pude perceber a importância que é ter uma alimentação saudável, além disso, saber como vem funcionando no meu município e quais direcionamentos são tomados em questão a isso. Assim fazendo-me acreditar que pode melhorar ainda mais, pois tem pessoas nos colégios e alguns agricultores familiares com esse interesse de produção de alimentos orgânicos e em realizar suas distribuições.

REFERÊNCIAS

- ABRANDH, Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional** / organizadora, Marília Leão. – Brasília: ABRANDH, 2013. 263 p.: il. ISBN 978-85-63364-06-7 1. Alimentação - Brasil. 2. Segurança alimentar - Brasil. 3. Nutrição - Brasil. 4. Direitos Humanos. I. Leão, Marília. II. Título. CDD 363.80981.
- ARAKI, Bogus, Mancuso, Westphal. **O papel da alimentação escolar na formação dos hábitos alimentares**. Erica Lie Araki, Claudia Maria Bógus, Ana Maria Cervato-Mancuso, Marcia Faria Westphal. Faculdade de Saúde pública de São Paulo. São Paulo. 2013. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/rpp/v31n3/pt_0103-0582-rpp-31-03-00324.pdf. Acesso 20 de Janeiro de 2019 às 15h15min.
- B823p Brasil. **Ministério da Educação (MEC). Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação**. Secretaria de Educação a Distância – 2.ed., atual. – Brasília: MEC, FNDE, SEED, 2008. 112 p.: il. color. – (Formação pela escola) Acompanhado de caderno de atividades (36 p.) 1. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). 2. Financiamento da Educação. 3. Políticas Públicas – Educação. 4. Programa e Ações – FNDE. 5. Formação continuada a distância – FNDE. 6. Formação pela Escola – FNDE. 7. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). I. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. II. Secretaria de Educação a Distância. III. Título. IV. Série. CDU 371.217.2. Disponível em: ftp://ftp.fnde.gov.br/web/formacao_pela_escola/modulo_pnae_conteudo.pdf . Acesso 22 de Janeiro de 2019 às 17h00min.
- CALDART, Roseli Salete (org.), **Dicionário da Educação do Campo**. / Organizado por Roseli Salete Caldart, Isabel Brasil Pereira, Paulo Alentejano e Gaudêncio Frigotto. – Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012.
- CONAB. **Companhia Nacional de Abastecimento**. 26 de Abril de 2017. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/institucional>. Aceso em 04 de junho de 2019 às 21h10min.
- CPDA. Quem somos o que entendemos por SSAN-Soberania e Segurança Alimentar. Disponível em <http://www.ceresan.net.br/quem-somos/o-que-entendemos-por-ssan/> Acesso em 09 de junho de 2018 as 20h05min.
- Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/programas-suplementares/pnae-sobre-o-programa/pnae-historico>. Acesso em 09 de junho de 2018 as 14h00min.

- **EDUCAÇÃO. Portal. A Alimentação do Nascimento a Terceira Idade.** Disponível em: <https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/nutricao/a-alimentacao-do-nascimento-ate-a-terceira-idade/17806> . Acesso 20 de Março de 2019.
- **EMATER. Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural. Projeto mercados Institucionais PNAE e PAA. Disponível em:** <http://www.emater.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=147>. Acesso em 06 de Fevereiro de 2019 às 16h30min.
- **FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Agricultura Familiar.** Disponível em <http://www.fnde.gov.br/programas/pnae/pnae-eixos-de-atuacao/pnae-agricultura-familiar>. Acesso em 22 de janeiro de 2019 às 16h15min.
- **FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programas suplementares, PNAE (Histórico).** Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/programas-suplementares/pnae-sobre-o-programa/pnae-historico>. Acesso em 06 de Fevereiro de 2019 às 14h00min.
- **FNDE. Programas suplementares, PNAE (Histórico).** ftp://ftp.fnde.gov.br/web/formacao_pela_escola/modulo_pnae_conteudo.pdf . Acesso 22 de Janeiro de 2019 às 17h00min.
- <http://redesans.com.br/paa-limite-de-compra-de-alimentos-de-agricultores-familiares-e-ampliado/>. Acesso 06 de Junho de 2019 às 21h11min.
- <http://www.emater.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=147>. Acesso em 06 de Fevereiro de 2019 às 16h30min.
- **JAIME. Patrícia. Extinção do CONSEA sinaliza que, para o novo governo, o exercício da cidadania só importa na hora do voto.** 08/01/2019-09h58min. Vio Mundo. Diário da Resistência. Disponível em: <https://www.viomundo.com.br/blogdasaude/patricia-jaime-extincao-do-consea-sinaliza-que-para-o-novo-governo-o-exercicio-da-cidadania-so-importa-na-hora-do-voto.html>. Acesso em 23 de marco de 2019 às 15h30min.
- **KIND. Luciana. Notas para o trabalho com a técnica de grupos focais.** Psicologia em Revista, Belo Horizonte, v. 10, n. 15, p. 124-136, junho 2004. Disponível em http://portal.pucminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20041213115340.pdf. Acesso 23 de junho de 2018 às 18h52min.
- **LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica.** 5ª. ed. - São Paulo: Atlas, 2003.

- MANZINI. E. J. **Entrevista semiestruturada: análise de objetivos e de roteiros.** Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3145622/mod_resource/content/1/Entrevista%20semi%20estruturada%20estudo%20UNESP%20Mari%CC%81lia.pdf . Acesso 23 de junho de 2018 às 18h10min.
- MDS - Ministério do Desenvolvimento Social. Compras Institucionais para promoção da Alimentação Adequada e Saudável: As contribuições do Programa de Aquisição de Alimentos. Brasília/DF, 2018. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/22_CI_EAN.pdf . Acesso em 15 de março de 2019.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Secretaria de agricultura familiar.** O que é agricultura familiar. 06 de setembro de 2016, 11h15min. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/noticias/o-que-%C3%A9-agricultura-familiar>. Acesso 15 de Março de 2019 às 17h20min.
- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar.** 2ª ed. FNDE nº 4/ 2015. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/pnae/pnae-eixos-de-atuacao/pnae-agricultura-familiar>. Acesso em 22 de Janeiro de 2019 às 15h00min.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia Alimentar para a População Brasileira.** Dê à sua alimentação a importância que ela merece. Abril – SAS – 0207/2016 – Editora MS. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/folder/escolha_dos_alimentos.pdf. Acesso 04 de Junho de 2019 às 13h50min.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde,** Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.156 p.: Il. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em 20 de Janeiro de 2019 às 17h30min.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Vigitel. **O que é, como funciona, quando utilizar e resultados.** Disponível em: <http://portalms.saude.gov.br/vigilancia-em-saude/indicadores-de-saude/vigilancia-de-fatores-de-risco-e-protecao-para-doencas-cronicas-por-inquerito-telefonico-vigitel>. Acesso 22 de Março de 2019 às 14h20min.
- MONTEIRO E TEO. Carlos Augusto e Carla Rosana da Paz Arruda. Marco legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma releitura para alinhar propósitos e práticas na aquisição de alimentos. Revista de Nutrição, Capinas, 25, (5):657-668, set/out. 2012. Disponível em: Disponível em:

<http://www.scielo.br/pdf/rn/v25n5/a10.pdf>. Acesso 20 de Janeiro de 2019 às 16h30min.

- MORETTI. Isabela. **Metodologia de pesquisa do TCC: conheça tipos e veja como definir.** 2017. Disponível em https://www.google.com.br/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://viacarreira.com/metodologia-de-pesquisa-do-tcc-143440/&ved=2ahUKEwi2_sCO6dvbAhWDHZAKHVYvBI4QFjABegQIABAB&usq=AOvVaw0NOMurla8MVepybxKWfrUR. Acesso 09 de junho de 2018 às 22h30min.
- SANS REDE. Rede de Defesa e Programação da Alimentação Saudável, Adequada e Solidária. **PAA, limite de compra de alimentos e agricultores familiares é ampliado.** Central de atendimento Ministério do Desenvolvimento Social (MDS). Disponível em: <http://redesans.com.br/paa-limite-de-compra-de-alimentos-de-agricultores-familiares-e-ampliado/>. Acesso 06 de Junho de 2019 às 21h11min.
- TERESINA DE GOIÁS. **Prefeitura de Teresina de Goiás, quanto mais Teresina melhor.** História, 2018. Disponível em: <http://teresinadegoias.go.gov.br/historia/>. Acesso 19 de Agosto de 2018 às 15h50min.
- VALENTE. Jonas. Repórter da Agência do Brasil. Brasília DF. **Obesidade atinge quase 20% da população brasileira, mostra pesquisa.** 2018. Disponível em: <http://agenciabrasil.ebc.com.br/saude/noticia/2018-06/obesidade-atinge-quase-um-em-cada-cinco-brasileiros-mostra-pesquisa>. Acesso 20 de Março de 2019 às 16h30min.

ANEXOS

ANEXO I – CARDÁPIOS E RECEITAS

Cardápios usados na instituição escolar, fornecido pela secretaria de educação do Estado de Goiás.

- Cardápio da semana apresentado para os alunos;



SEDUCE
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO,
CULTURA E ESPORTE

GOIÁS
ESTADO INOVADOR

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO BÁSICA



Secretaria de Estado de Educação, Cultura e Esporte
Gerência da Merenda Escolar – gac@seduc.go.gov.br
Av. Anhanguera, nº 7171 – Setor Oeste – Goiânia – GO. CEP: 74110-010
Fones: (062) 3201-3128/3127/3129/3233-9337 – Fax: (062) 3201-3041

**Merenda
Escolar**



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE GESTÃO, PLANEJAMENTO E FINANÇAS
GERÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

Marconi Ferreira Perillo Júnior
Governador do Estado de Goiás

Raquel Figueiredo Alessandri Teixeira
Secretária de Estado da Educação

Rivael Aguiar Pereira
Superintendente de Gestão, Planejamento e Finanças

Fátima Vauldimar Costa e Silva
Gerente da Alimentação Escolar

Sandra Regina Ferreira Chaves
Supervisão Escolar e Nutrição e Articulação da Agricultura Familiar

Secretaria de Estado de Educação, Cultura e Esporte
Gerência da Merenda Escolar – gae@seduc.go.gov.br
Av. Anhanguera, nº 7171 – Setor Oeste – Goiânia – GO. CEP: 74110-010
Fones: (062) 3201-3128/3127/3129/3233-9337 – Fax: (062) 3201-3041



**Merenda
Escolar**

Alimento	Per capita (g/ml)
Arroz	70
Feijão	15
Carne moída	20
Batata	15
Cenoura	15
Chuchu	15
Óleo	06
Alho	02
Sal	01

Consistência: Sólida

Modo de preparo:

- 🍷 Deixar o feijão de molho na véspera e cozinhar;
- 🍷 Refogar o arroz com os temperos;
- 🍷 Acrescentar água fervente e cozinhar até ficar macio;
- 🍷 Cozinhar os vegetais na água com sal e picar em pedaços pequenos;
- 🍷 Misturar o arroz, o feijão e os vegetais picados;
- 🍷 Servir.

Kcal	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Gordura (g)	Magnésio (mg)	Zinco (mg)	Fibras (g)	Vit. A (RE)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Cálcio (mg)
372,2	10,96	64,27	7,94	14,5	1,79	2,7	165,34	1,95	11,5	30,56

Secretaria de Estado de Educação, Cultura e Esporte
Gerência da Merenda Escolar – gac@seduc.go.gov.br
Av. Anhangüera, nº 7171 – Setor Oeste – Goiânia – GO, CEP: 74110-010
Fones: (062) 3201-3128/3127/3129/3233-9337 – Fax: (062) 3201-3041

**Merenda
Escolar**

CARDÁPIO ESCOLAR						
PERÍODO DE EXECUÇÃO		01/08/2018 a 21/12/2018				
CRECE		REGIONAL DE CAMPOS BELOS				
MUNICÍPIO		TERESINA DE GOIÁS				
UNIDADE ESCOLAR		COLÉGIO ESTADUAL JOAQUIM DE SOUSA FAGUNDES				
Nº DE ALUNOS ATENDIDOS POR CLIENTELA:						
Fundamental	237	Prisional		AEE		
Médio	113	PME		T.I.F.		
EJA Fundamental		PNAI		T.I.M.		
EJA Médio	12	PNAQ				
TOTAL DE ALUNOS ATENDIDOS			362			
Nº DE DIAS ATENDIDOS POR CLIENTELA:						
Fundamental	94	Prisional		AEE		
Médio	94	PME		T.I.F.		
EJA Fundamental		PNAI		T.I.M.		
EJA Médio	94	PNAQ				
TOTAL DE DIAS ATENDIDOS			94			
Data	Programa		Cardápio			
01/08/2018 02/10/2018 06/11/2018 10/12/2018	Fundamental		Macarrão Quero Mais			
	Médio		Macarrão Quero Mais			
	EJA Fundamental					
	EJA Médio		Macarrão Quero Mais			
	Prisional					
	PME- 1º Lanche					
	PME- 2º Lanche					
	PNAI					
	PNAQ					
	AEE					
	T.I.F.- Café da Manhã					
	T.I.F.- Almoço					
	T.I.F.- Lanche					
	T.I.M.- Café da Manhã					
	T.I.M.- Almoço					
	T.I.M.- Lanche					
Data	Programa		Cardápio			
02/08/2018	Fundamental		Baião de Três			
04/09/2018	Médio		Baião de Três			
03/10/2018	EJA Fundamental					
28/11/2018	EJA Médio		Baião de Três			

05/12/2018	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
21/08/2018 05/09/2018 25/10/2018 07/11/2018 06/12/2018	Fundamental	Arroz Diferente
	Médio	Arroz Diferente
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Arroz Diferente
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
06/08/2018 23/08/2018 26/09/2018 04/10/2018 05/11/2018 19/12/2018	Fundamental	Canjica
	Médio	Canjica
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Canjica
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	

	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
07/08/2018 10/09/2018 22/10/2018 08/11/2018 29/11/2018 03/12/2018	Fundamental	Farofa de Frango com suco de limão
	Médio	Farofa de Frango com suco de limão
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Farofa de Frango com suco de limão
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
08/08/2018 14/09/2018 16/10/2018 21/11/2018 04/12/2018	Fundamental	Quibebe de mandioca.
	Médio	Quibebe de mandioca.
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Quibebe de mandioca.
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio

09/08/2018 11/09/2018 09/10/2018 12/11/2018 11/12/2018	Fundamental	Arroz da mata com salada de alface com tomate.
	Médio	Arroz da mata com salada de alface com tomate.
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Arroz da mata com salada de alface com tomate.
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
22/08/2018 19/09/2018 18/10/2018 22/11/2018 14/12/2018	Fundamental	Vitamina de Abacate com banana enriquecida com farinha de soja
	Médio	Vitamina de Abacate com banana enriquecida com farinha de soja
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Vitamina de Abacate com banana enriquecida com farinha de soja
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
13/08/2018	Fundamental	Caldo de Carne com torrada
12/09/2018	Médio	Caldo de Carne com torrada
08/10/2018	EJA Fundamental	
13/11/2018	EJA Médio	Caldo de Carne com torrada
07/12/2018	Prisional	

	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
14/08/2018 13/09/2018 19/10/2018	Fundamental	Arroz Doce
	Médio	Arroz Doce
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Arroz Doce
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
16/08/2018 18/09/2018 24/10/2018 09/11/2018	Fundamental	Escondidinho de Feijão com PVT e abobora
	Médio	Escondidinho de Feijão com PVT e abobora
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Escondidinho de Feijão com PVT e abobora
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	

	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
17/08/2018 21/09/2018 30/10/2018 19/11/2018	Fundamental	Baião de três complemento melancia.
	Médio	Baião de três complemento melancia.
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Baião de três complemento melancia.
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
20/08/2018 24/09/2018 26/10/2018	Fundamental	Sopinha de legumes pvt e carne moída.
	Médio	Sopinha de legumes pvt e carne moída.
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Sopinha de legumes pvt e carne moída.
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
24/08/2018	Fundamental	Bolo de Fubá de milho com suco de Acerola

10/09/2018 17/10/2018 01/11/2018	Médio	Bolo de Fubá de milho com suco de Acerola
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Bolo de Fubá de milho com suco de Acerola
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
29/08/2018 23/10/2018 14/11/2018 12/12/2018	Fundamental	Risoto com carne bovina e salada de alface com tomate.
	Médio	Risoto com carne bovina e salada de alface com tomate.
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Risoto com carne bovina e salada de alface com tomate.
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
27/08/2018 29/10/2018 17/12/2018	Fundamental	Arroz doce enriquecido com farinha de soja.
	Médio	Arroz doce enriquecido com farinha de soja.
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Arroz doce enriquecido com farinha de soja.
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	

	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
10/08/2018 17/09/2018 20/12/2018	Fundamental	Rosca com suco de fruta: maracujá
	Médio	Rosca com suco de fruta: maracujá
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Rosca com suco de fruta: maracujá
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
28/08/2018 05/10/2018 23/11/2018 18/12/2018	Fundamental	Galinhada com salada de alface com tomate.
	Médio	Galinhada com salada de alface com tomate.
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Galinhada com salada de alface com tomate.
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	

	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
03/08/2018 31/08/2018 27/09/2018 27/11/2018	Fundamental	Farofa especial de frango e suco verde.
	Médio	Farofa especial de frango e suco verde.
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Farofa especial de frango e suco verde.
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
03/09/2018 28/09/2018 11/10/2018 26/11/2018	Fundamental	Bolo de Cenoura com suco de limão
	Médio	Bolo de Cenoura com suco de limão
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Bolo de Cenoura com suco de limão
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
30/08/2018	Fundamental	Arroz branco com molho de batatinha com PVT
20/09/2018	Médio	Arroz branco com molho de batatinha com PVT

10/10/2018 30/11/2018	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Arroz branco com molho de batatinha com PVT
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	
Data	Programa	Cardápio
25/09/2018 31/10/2018 13/12/2018 21/12/2018	Fundamental	Arroz carreteiro com salada de tomate e alface
	Médio	Arroz carreteiro com salada de tomate e alface
	EJA Fundamental	
	EJA Médio	Arroz carreteiro com salada de tomate e alface
	Prisional	
	PME- 1º Lanche	
	PME- 2º Lanche	
	PNAI	
	PNAQ	
	AEE	
	T.I.F.- Café da Manhã	
	T.I.F.- Almoço	
	T.I.F.- Lanche	
	T.I.M.- Café da Manhã	
	T.I.M.- Almoço	
	T.I.M.- Lanche	

Secretaria de Estado de Educação, Cultura e Esporte - Gerência da Merenda Escolar – gae@seduc.go.gov.br

ANEXO III - Termos de autorização dos pais de alguns alunos menores de idade.

SEDUCE **GOIÁS**
COLÉGIO ESTADUAL 'JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES'

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, Benigno de Almeida, inscrito(a) no
nacionalidade brasileira, estado civil solteiro,
CPF sob o nº 017.104.94-8 no RG nº 44.470, residente e
domiciliado(a) à Vila de Almeida, autorizo a Instituição
Colégio Estadual 'João de Souza Fagundes', a publicar as
fotos do meu filho para fins de trabalho de Instituição.

Teresina de Goiás, 05 de março 2019

Benigno de Almeida
(Pai ou Responsável)

SEDUCE **GOIÁS**
COLÉGIO ESTADUAL 'JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES'

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, Quelene Silva Lopes, inscrito(a) no
nacionalidade brasileira, estado civil casada,
CPF sob o nº 039.753.111-7 no RG nº 44.470, residente e
domiciliado(a) à Diadema, autorizo a Instituição
Colégio Estadual 'João de Souza Fagundes', a publicar as
fotos do meu filho para fins de trabalho de Instituição.

Teresina de Goiás, 05 de março 2019

Quelene Silva Lopes
(Pai ou Responsável)

SEDUCE **GOIÁS**
COLÉGIO ESTADUAL 'JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES'

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, Maria Celine de Moraes, inscrito(a) no
nacionalidade brasileira, estado civil solteira,
CPF sob o nº 661643351-20 e no RG nº 44.470, residente e
domiciliado(a) à Teresina de Goiás, autorizo a Instituição
Colégio Estadual 'João de Souza Fagundes', a publicar as
fotos do meu filho para fins de trabalho de Instituição.

Teresina de Goiás, 06 de março 2019

Maria Celine de Moraes
(Pai ou Responsável)

SEDUCE **GOIÁS**
COLÉGIO ESTADUAL 'JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES'

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, João Carlos de Almeida, inscrito(a) no
nacionalidade brasileira, estado civil casado,
CPF sob o nº 243379114-9 e no RG nº 44.470, residente e
domiciliado(a) à Teresina de Goiás, autorizo a Instituição
Colégio Estadual 'João de Souza Fagundes', a publicar as
fotos do meu filho para fins de trabalho de Instituição.

Teresina de Goiás, 06 de março 2019

João Carlos de Almeida
(Pai ou Responsável)

SEDUCE GOIÁS
COLÉGIO ESTADUAL 'JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES'

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, Ingrid Maria Rocha da Silva
nacionalidade Brasileira, estado civil casada, inscrito(a) no
CPF sob o nº 038.572.261-65 e no RG nº 5251561, residente e
domiciliado(a) à Av. Santa Rosa, 1000, autorizo a Instituição
Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes, a publicar as
fotos do meu filho para fins de trabalho de Instituição.

Teresina de Goiás, 12 de Dezembro 2018.

Joaquim M. Rocha da Silva
(Pai ou Responsável)

SEDUCE GOIÁS
COLÉGIO ESTADUAL 'JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES'

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, Roseli D'Ávila da Costa Guimarães
nacionalidade Brasileira, estado civil casada, inscrito(a) no
CPF sob o nº 401.634.005-41 e no RG nº 3940135, residente e
domiciliado(a) à Teraviva de Goiás, autorizo a Instituição
Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes, a publicar as
fotos do meu filho para fins de trabalho de Instituição.

Teresina de Goiás, 06 de Fevereiro 2019.

Roseli D'Ávila da Costa Guimarães
(Mãe ou Responsável)

SEDUCE GOIÁS
COLÉGIO ESTADUAL 'JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES'

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, Luciana Aquino de Maciel
nacionalidade Brasileira, estado civil casada, inscrito(a) no
CPF sob o nº 269.545.591 e no RG nº 6126098, residente e
domiciliado(a) à Diadema, autorizo a Instituição
Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes, a publicar as
fotos do meu filho para fins de trabalho de Instituição.

Teresina de Goiás, 11 de Dezembro 2018.

Luciana A. Maciel
(Pai ou Responsável)

SEDUCE GOIÁS
COLÉGIO ESTADUAL 'JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES'

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, Elizir da Silva Sousa
nacionalidade Brasileira, estado civil casado, inscrito(a) no
CPF sob o nº 024.330.37-22 e no RG nº 5202480, residente e
domiciliado(a) à Diadema, autorizo a Instituição
Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes, a publicar as
fotos do meu filho para fins de trabalho de Instituição.

Teresina de Goiás, 05 de Fevereiro 2018.

Elizir da Silva Sousa
(Pai ou Responsável)

SEDUCE GOIÁS
COLÉGIO ESTADUAL 'JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES'

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, Wiliam Maria Marinho,
nacionalidade brasileira, estado civil solteiro, inscrito(a) no
CPF sob o nº 051.951.761-69 e no RG nº 5.529.279 residente e
domiciliado(a) à Av. 10-18 Leste, autorizo a Instituição
Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes, a publicar as
fotos do meu filho para fins de trabalho de Instituição.

Teresina de Goiás, 06 de Junho 2018

Wiliam M. Marinho
(Pai ou Responsável)

SEDUCE GOIÁS
COLÉGIO ESTADUAL 'JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES'

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, Wiliam Maria Marinho,
nacionalidade brasileira, estado civil solteiro, inscrito(a) no
CPF sob o nº 051.951.761-69 e no RG nº 5.529.279 residente e
domiciliado(a) à Av. 10-18 Leste, autorizo a Instituição
Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes, a publicar as
fotos do meu filho para fins de trabalho de Instituição.

Teresina de Goiás, 11 de Junho 2018

Wiliam Maria Marinho
(Pai ou Responsável)

SEDUCE GOIÁS
COLÉGIO ESTADUAL 'JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES'

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, Wiliam Maria Marinho,
nacionalidade brasileira, estado civil solteiro, inscrito(a) no
CPF sob o nº 051.951.761-69 e no RG nº 5.529.279 residente e
domiciliado(a) à Av. 10-18 Leste, autorizo a Instituição
Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes, a publicar as
fotos do meu filho para fins de trabalho de Instituição.

Teresina de Goiás, 11 de Junho 2018

Wiliam Maria Marinho
(Pai ou Responsável)

SEDUCE GOIÁS
COLÉGIO ESTADUAL 'JOAQUIM DE SOUZA FAGUNDES'

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, Wiliam Maria Marinho,
nacionalidade brasileira, estado civil solteiro, inscrito(a) no
CPF sob o nº 051.951.761-69 e no RG nº 5.529.279 residente e
domiciliado(a) à Av. 10-18 Leste, autorizo a Instituição
Colégio Estadual Joaquim de Souza Fagundes, a publicar as
fotos do meu filho para fins de trabalho de Instituição.

Teresina de Goiás, 06 de Junho 2018

Wiliam Maria Marinho
(Pai ou Responsável)